

いけなごきます



第230号
令和6年9月30日

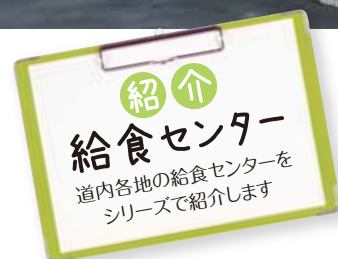
編集発行／(公財)北海道学校給食会 北海道学校給食研究協議会

- 2～3 **給食センター紹介** 羽幌町学校給食センター
- 4 **食育ひろば** 「義務教育学校での給食の提供と食に関する指導について」
歌志内市立歌志内学園 栄養教諭 川村萌梨
- 5 **私の提言** 「おいしくいただく」～地域に根ざした、地域を愛する、地域に貢献できる子の育成～
歌志内市立歌志内学園 校長 富樫孝行
- 6～8 令和6年度新規採用栄養教諭の紹介
- 9 子ども給食教室がおこなわれました
- 10～11 第2学期新規取扱物資の紹介
- 12 北海道学校給食コンクールのご案内



・「にんじんの花」

ドーム状にかわいい花が咲きます。ただし花が咲くと根の部分が硬くなってしまうので、花が咲く前に収穫します。そのためになんじん畑で花を見ることはめったにありません。



安全で安心な心のこもったおいしい給食を 羽幌町学校給食センター

1. はじめに

羽幌町は北海道の北西部留萌管内のほぼ中央に位置し、南は苫前町、北は初山別村及び遠別町、東はピッシリ山背後として、西は日本海に面し、沖合24kmには暑寒別天売焼尻国定公園に指定されている天売島、焼尻島があります。

天売島は、絶滅危惧種のオロロン鳥の国内唯一の繁殖地で「海鳥の楽園」として知られています。一方、焼尻島は、オノコの原生林が広がり、多くの珍しい野鳥が観察できるほか、80ヘクタールもの広大な牧草地にめん羊がのんびりと飼育され、出荷される羊肉は最高の肉質を



はぼろバラ園

誇ります。

道の駅「ほっと♡はぼろ」は、豪華客船をイメージしてデザインされた「はぼろ温泉サンセットプラザ」のほか、希少種を含む約300種およそ2000株のバラが咲き誇る「はぼろバラ園」、日本で唯一海鳥の保護・研究を進める専門施設「北海道海鳥センター」があり、全国各地から観光客が訪れています。

2. 給食センターの概要

名 称 羽幌市街地区学校給食センター
所 在 地 苫前郡羽幌町南5条5丁目1番地



はぼろ温泉サンセットプラザ

建物構造 RC造 2階建(H5)
床 面 積 706.74㎡
調理方式 ドライシステム
調理能力 1000食
受 配 校 小学校1校、中学校1校
主食形態 米飯3回・パン又は麺2回／週
職員体制 センター長1名、栄養教諭1名、事務職員2名
調理員12名(うち非常勤7名)、配送1名

3. 施設の特徴及び取組

本町の給食共同調理場は平成5年12月1日から供用開始し、各作業区域をわかりやすく区分することで、汚染などのリスクを抑えるための配置の工夫に努めています。また、給食メニューについては、学校給食摂取基準に基づいたカロリー計算はもとより、食物アレルギーをもった子どもたちができる限り同一の給食を食べられるよう、食材に配慮しています。

●主な設備

蒸気式全自動煮炊釜／380ℓ1台
蒸気式回転釜／1台
スチームコンベクションオープン／1台
ガスフライヤー／1台
炊飯システム(炊飯器・全自動精米機)／1台



蒸気式回転釜



システム食器洗浄機



真空冷却機／1台 食缶洗浄機／1台
システム食器洗浄機／1台

●地場産品の活用

羽幌町では漁業や農業が盛んであり、羽幌産の「ななつぼし」や「アスパラガス」ご当地グルメの「えびタコ餃子」などを提供しているほか、留萌管内産の食材を優先的に使用するなど、地域の食材の特徴を生かした給食の提供に努めています。



グリーンアスパラガス



えびタコ餃子(右上)

●学校給食費

羽幌町では、令和4年度から学校給食の安定提供と学校への負担軽減の観点から公会計による給食提供を行っており、令和6年度からは、第1子の給食費を半額に、第2子以降は無償で提供しています。

「義務教育学校での給食の提供と食に関する指導について」

歌志内市立歌志内学園 栄養教諭 川村 萌梨

1. はじめに

歌志内市学校給食センターは昭和59年に開設されてから市内の小中学校に給食を提供してきました。令和3年度からは義務教育学校1校への提供となり、現在は児童生徒と教職員分の約100食分の給食を提供しています。

2. 小規模センターならではの給食づくりについて

歌志内市学校給食センターは小規模ながらも回転釜、真空冷却機、スチームコンベクションオーブン、フライヤーなど様々な機器が揃っています。献立作成の際には、手作りのメニューを取り入れるように心がけており、ごまザンギ、ユーリンチー、もちもちシューマイ、ミートローフなどが人気メニューになっています。うどんやラーメンの時には玉とりをし、児童生徒が盛りつけをする際に麺と汁を合わせており、麺が伸びず温かいまま食べられるように工夫をしています。

旬の食材も積極的に取り入れるようにし、今年度は空知産のアスパラガスをソテー、スパゲッティ、ロールカツの3種類のメニューで提供しました。中でもアスパラガスのロールカツはアスパラガスが苦手な児童生徒も食べやすかったと好評でした。



もちもち手作り
シューマイの日の
献立



アスパラガスの
ロールかつの日の
献立

3. 食に関する指導について

(1) 給食時間

給食時間には毎日各学級を訪問しています。今年度から久しぶりに向かい合っの食事ができるように、楽



食に関する指導の授業風景

しい会話をしながら喫食できる一方で、食事のマナーが身に付いていないと感じることもあります。見かけた際にはその場で指導をするとともに、学級担任と連携しながら低学年のうちから根気強く指導をするようにしています。児童生徒と一緒に給食を食べることは、児童生徒の好き嫌いや学級全体の食べ方など、給食センターでの残食量の計量だけでは見えてこない児童生徒の嗜好や喫食状況を把握する手段となっています。1年生から9年生までの給食時間の様子をすぐに知ることができるのは、義務教育学校ならではの強みだと考えています。

(2) ICTの活用

食に関する指導での効果的なICTの活用に取り組んでいます。食に関する指導の授業では、紙媒体だった教材を取り込んで電子黒板で提示し、よりインパクトのある教材にするために活用したり、全校朝会での食に関する講話の際に、給食センターでの調理風景を動画に撮って流したりという場面で活用しています。



揚げパン調理の動画

4. おわりに

歌志内の給食っておいしいよねと言ってもらえることを励みに、これからも安心して安全なことはもちろん、おいしい給食を作り続け、子どもたちに望ましい食習慣を身に付けてもらえるように、食に関する指導を充実させていきたいと考えています。

私の 提言

「おいしくいただく」～地域に根ざした、 地域を愛する、地域に貢献できる子の育成～

歌志内市立歌志内学園 校長 富樫 孝行



1. はじめに

本校は、北海道で一番面積が小さい市、そして日本で人口が一番少ない歌志内市(5月末現在2,639人)で唯一の学校です。全校児童生徒は60人の小規模校です。

歌志内市と言えば、スキー・石炭・なんこ鍋・雲海・なまはげなどが有名ですが、元々産炭地域であり地形的に平地が少ないので、市内の第1次産業従事軒数は1軒(農家が1軒)という状況です。

「子どもたちは地域の宝物」であり、給食費・医療費・修学旅行費等を全額市が負担していただきます。学校給食は学園の近所にある給食センターで調理され、毎日あたたかくおいしい給食を頂いております。

2. 地域とのつながり

本校の給食も地域の食材(北海道産の海産物や農産物なるべく多く使用)を活用した給食を提供できるように栄養教諭がメニューを工夫しています。近隣のアスパラガスを使用したメニューが5月に提供されました。本校の位置している中空知にある株式会社マツオ様(滝川市)より、2015年から毎年ジンギスカンの提供を受けています。本校では今年7月24日においしくいただきました。提供されたジンギスカンはたいへん柔らかく、子供たちも職員にも大人気のメニューとなっています。



人気のジンギスカン給食

3. これからの食育が担うこと

限られた予算の中で栄養バランス等を考えながらメニューを工夫し、おいしい給食を提供してくれている栄養教諭や調理員の方々には感謝の気持ちしかありませんが、最近の食育には「栄養バランスや健康な体作り」「もったいない」など感謝の気持ち以外にも取り組む必要があると考えます。食育は、地球温暖化を防止することにもつながると考えています。フードマイレージ削減によって二酸化炭素の排出量を減らすなどの教育も必要になってくるものだと考えています。その小さな一歩がのちには大きな足跡となって、「SDGs飢餓をゼロに」や地元の第1次産業を応援することにつながると思うのです。



1年生はじめての給食 完食!

4. おわりに

地域と結びついた給食が広がっていくことで、地域に根ざした、地域を愛する、将来地域に貢献できる人材の育成につながればと考えています。

学校給食の役割は年を追うごとに重要性が増してきていると常々思っています。しかし、食の基本を忘れてはいけないと思うのです。食事は楽しい雰囲気感謝の気持ちを持ち、「おいしくいただく。」

これが一番だと私は思うのです。

令和6年度
新規採用栄養教諭
の紹介



①初岡 杏 (はつおか あんず)

- ②木古内町立木古内小学校
(木古内町学校給食センター)
- ③大阪府
- ④おいしいものを食べに行くこと
- ⑤カレーライス、ささみチーズフライ、
ABCマカロニスープ
- ⑥安全安心な給食を毎日提供し、子どもたちに「おいしい」「給食が楽しみ」と言ってもらえるような献立を考え、子どもたちに正しい食の知識と興味をもってもらえるような食育を行いたいです。



①村井 菜桜 (むらい なお)

- ②函館市立大森浜小学校
- ③函館市
- ④車の運転、散歩
- ⑤ビビンバ、塩ラーメン、冷凍みかん
- ⑥子どもたちが学校に来るのが楽しみになるような美味しく、記憶に残る給食を提供できるように頑張ります！



①石下 木綿花 (いした ゆうか)

- ②旭川市立陵雲小学校
- ③羽幌町
- ④ソフトクリーム巡り、キャンプ
- ⑤エビピラフ、たこ焼き、べこ餅
- ⑥子どもたちにとって「給食」が、“学校に来る楽しみの1つ”であるような給食づくりに努め、食べることの楽しさやすばらしさを一緒に学んでいきたいと思っています。



①佐藤 ゆりあ (さとう ゆりあ)

- ②松前町立松前中学校(松前町学校給食センター)
- ③茨城県
- ④カフェ巡り
- ⑤2色揚げパン(ココア・きな粉)、
カレーライス、わかめごはん
- ⑥まだまだ不慣れで分からないことも多いですが、児童生徒が「おいしい」と笑顔になる給食を提供できるように頑張っていきたいです。



①濱 佑衣 (はま ゆい)

- ②八雲町立八雲小学校(八雲町学校給食センター)
- ③函館市
- ④旅行、ドライブ
- ⑤ビビンバ、大豆といりこのごまからめ、
クラムチャウダー
- ⑥なにをするにも元気な心と体が必要なので、夢あふれる子どもたちが健やかに過ごすことができるよう食を通じてサポートできたらと思います。



①荒木 香南 (あらき かなん)

- ②せたな町立北檜山中学校
(せたな町学校給食センター)
- ③興部町
- ④おでかけすること、地方ならではの食や酒を飲食すること
- ⑤わかめご飯、カレーライス、興部町特産品を使ったラーメン
- ⑥児童生徒といっぱい交流して、献立作成を基盤に、楽しい授業や食に関する指導を一緒にやっていきたいです！



- ① 名 前 ② 所属校(共同調理場) ③ 出身地 ④ マイブーム 今、はまっていること
- ⑤ 子どもの頃好きだった給食メニュー(3つ) ⑥ 今後の抱負

①小山田 結 (おやまだ ゆい)

- ②旭川市立東五条小学校
- ③遠軽町
- ④1人カラオケ、晩酌のご飯を作ること
- ⑤野菜のおかか和え、かき揚げ丼、キムタクご飯
- ⑥失敗も成功も全て吸収して、まずは安心して業務を任せてもらえるような栄養教諭になります。そして、日々の給食や食に関する指導を通して、子どもたちの中で“食”が好きになる、楽しみなものになる、みたいに、前向きなものになる後押しが出来る栄養教諭になります。



①山本 知佳 (やまもと ちか)

- ②遠別町立遠別小学校
(遠別町学校給食センター)
- ③札幌市
- ④いろんな料理やお菓子をつくること
- ⑤エスカロップ、わかめご飯、ビビンバ
- ⑥「給食おいしかったよ!」と言い続けてもらえるように献立の工夫を行ったり、給食を通じて食の指導に繋がりたいと思っています。



①石田 彩乃 (いしだ さやの)

- ②別海町立別海中央小学校
(別海町学校給食センター)
- ③豊頃町
- ④家で映画鑑賞
- ⑤メロンパン、カレー、うどん
- ⑥まだまだ分からないことばかりですが、たくさん学び、美味しい給食を届けられるように頑張りたいです。



①神谷 滯子 (かみや みをこ)

- ②下川町立下川小学校
(下川町立学校給食共同調理場)
- ③札幌市
- ④ドライブ、アニメ鑑賞
- ⑤みそワタンスープ、ビビンバ、ごまだんご
- ⑥食べることは生きること。今すぐではなくても、人生のどこかで役に立つ食育を目指して!給食が家庭の味に次ぐ第二の故郷の味となれるよう邁進します!



①岩井 一華 (いわい いちか)

- ②稚内市立稚内東中学校
(稚内市学校給食センター)
- ③秋田県
- ④1人旅行の計画を立てること
- ⑤カレーライス、クッキーパン、焼きプリンタルト
- ⑥安心安全でおいしい給食を子どもたちに届けられるよう頑張ります。



①小堤 美有 (こつづみ みあり)

- ②北海道今金高等養護学校
- ③函館市
- ④自分の生まれた年より前の音楽を聴くこと
- ⑤揚げパン、クリームシチュー、肉じゃが
- ⑥これからたくさん経験を積んで、児童生徒の思い出に残るような美味しく栄養満点な給食を作ることが出来る栄養教諭になれるよう頑張ります。



① **榊原 愛梨** (さかきばら あいり)

- ② 清里町立清里小学校
(清里町学校給食センター)
- ③ 北見市
- ④ 月曜ドラマ「アンメット」を見ること
- ⑤ ドライカレー、ラーメンサラダ、南瓜団子のお味噌汁
- ⑥ 将来大人になったら、給食の味や、友だちとの時間を思い出せるような、いつか話のきっかけになる美味しい給食を作ります!食育としては、子どもたちが学んだことを誰かに話せたり「これ知ってる!」「これ食べたことがある!」を増やせたらいいと思います。体も心も、食べ物は大きく影響を与えていると思います。食の大切さも、なぜ大切かも知って、誰かに伝えていってくだらいいと思います!



① **高橋 春香** (たかはし はるか)

- ② 札幌市立南小学校
- ③ 札幌市
- ④ 1人でカフェに行ったり、映画を観たり、ドライブをすること
- ⑤ ビビンバ、チーズポテト、ラーメン
- ⑥ まだまだできないこと、分からないが多いですが、何事も挑戦して、1日でも早くできることを増やしていきたいです。また、子どもたちに食の大切さを伝え、生きる上で必要な食に関する知識を育めるよう、食育に取り組み、栄養教諭として安心安全な給食づくりができるように頑張りたいです。



① **小山 朝日** (こやま あさひ)

- ② 札幌市立藻岩南小学校
- ③ 神奈川県
- ④ カフェ巡り、映画を観ること
- ⑤ 揚げパン、揚げ餃子、抹茶かん
- ⑥ 給食を通して、食べることの大切さ、楽しさを子どもたちに伝えて行きたいと思います! どうぞよろしくお願いします。



① **雑喉谷 香樹** (ざこたに かな)

- ② 鶴居村立鶴居小学校
- ③ 大阪府
- ④ 道の駅巡り、ガチャガチャ
- ⑤ 黒糖パン、信太ごはん、フライビーンズ
- ⑥ 安心安全で美味しい給食を子どもたちに届けられるように調理員さんや周りの方々と協力しながら頑張ります。子どもたちに笑顔届け!



① **岡島 志織** (おかしま しおり)

- ② 札幌市立北九条小学校
- ③ 札幌市
- ④ 子育て中なので、なかなか自分の時間がありません…!
- ⑤ ドライカレー、チョコクリーム、キャロットゼリー
- ⑥ 毎日の給食が食の教材になるような工夫をし、子どもたちが楽しく食べられるような給食時間を作りたいです。



① **伊達 志穂子** (だて しほこ)

- ② 札幌市立前田北小学校
- ③ 札幌市
- ④ ドライブ、美味しいものを食べる
- ⑤ ビビンバ、味噌ラーメン、小松菜とベーコンのサラダ
- ⑥ 子どもの将来に生きる給食、授業、掲示板、お便りを作るために、今後は色々なことに挑戦していきます!



① **工藤 華奈子** (くどう かなこ)

- ② 札幌市立平和小学校
- ③ 小樽市
- ④ 家庭菜園
- ⑤ しょう油ラーメン、たたききゅうり、手巻き寿司
- ⑥ 教育実習の時に食べた札幌の給食がすごくおいしくて、感動したことを今でも覚えています。初心を忘れず、おいしくて安全な給食を、子どもたちに提供できるように頑張ります。



令和6年度 「子ども給食教室」 が開催されました

日時/7月31日(水)

場所/札幌市男女共同参画センター 調理室・研修室

主催/公益財団法人 北海道学校給食会

●12回目になる「子ども給食教室」が開催されました。

●今年は札幌市で開催しました。

11名の児童が参加し、楽しく調理したり食べ物について学んだりしました。



●料理のレシピや詳しい様子を当会のホームページで紹介しています。

献立

- とりめし
- とうふとなめこのみそしる
- さけのチーズ焼き
- たたききゅうり
- すだちゼリー
- 牛乳



新規取扱物資のご案内

輸入ラムショルダー



銘柄:古家食品 規格:1kg(100g単位での発注可)
ニュージーランド・オーストラリア産
厚さ2mm〜6mm 縦4cm 横4cmのカット対応可能です。

冷凍ほたて貝柱フライ



銘柄:ぎょれん 規格:500g(20g×25個入り)
北海道で獲れたほたて貝柱を成型加工しフライにしました。サクッと音を立てるきつね色の衣と、熱が加わりホロリと崩れる貝柱の相性は抜群です。
※道産水産物学校給食提供事業で使用した商品です。

むき枝豆



銘柄:ホクレン 規格:1kg
北海道産豆使用。緑色鮮やかな枝豆を塩ゆでして、さやからむきました。サラダやスープ、豆ご飯などに使えます。

野菜ベース



銘柄:アオキ
規格:1kg
用途の広い、スープ・ソースなどの料理の素材です。お湯や牛乳の加減で「とろみ」の調節をしてください。

北海道産豚ひき肉パラパラ冷凍



*月間
300kg限定

銘柄:北日本ミート 規格:1kg
北海道産豚肉を使い分けしやすいパラパラ冷凍にしました。

救給おいもの和風リゾット



銘柄:全学栄 規格:150g、250g
アレルギー特定原材料等28品目不使用の学校給食用非常食です。

国産わらび水煮カット(穂あり)



銘柄:丸山食品
規格:1kg
国産原料を使用しています。太さがあり、塩蔵のしっかりとしている良質な原料を使用しています。

外国産洋梨ダイス缶詰



銘柄:外国産
規格:1号缶
固形量1865g
種と皮を除いた洋梨をダイス状にカットしたシロップ漬けです。

北海道産さつまいもダイス



銘柄:エア・ウォーター・アグリ(株)
規格:1kg
北海道産さつまいもを約1.5センチ角にダイスカット、冷凍しました。
*10月〜供給予定

十勝産塩味えだまめ



銘柄:ホクレン
規格:500g
北海道産のえだまめを急速冷凍しました。

さかなっつハイ



銘柄:トンズ 規格:7g
かたくちいわしとピーナッツ、アーモンドをミックスしたデザートです。

ヴィエントエキストラバージンオリーブオイル



銘柄:日清オイリオ
規格:800g
低温で白いにごりや固まりを生じることがありますがオリーブオイルの成分です。容器をぬるま湯で温めるともとに戻ります。黒っぽいにごりや沈殿を生じることがありますが、オリーブ由来の成分です。安心してご使用ください。

☆お知らせ☆

当会では賞味期限間近の商品を随時特別価格で提供しております。詳しくは当会ホームページをご覧ください。

★今回ご案内した新規取扱物資や当会取扱物資でサンプル等の希望がありましたら、物資課各担当までご連絡ください。

The twelfth Gakkoukyusyoku Contest in Hokkaido 2024 For smiles of children

第12回

北海道学校給食コンクール

郷土愛を育む 地場産物たっぷり給食

～わが校、わが町の給食をPRするチャンスです～



R5 最優秀賞：倶知安町学校給食センター



R5 優秀賞：芽室町学校給食センター

応募〆切

2024/11/1 (金)

(予定)

審査委員長 **本間 勇司**



さっぽろ川基本店料理長
和食給食応援団和食料理人

二次審査では、
老舗料亭のお料理を
試食できます！

募集テーマの
地場産物は、
地域食材と道産食材
です！

2次審査：2025/1/8 (水)

会場：公益財団法人北海道学校給食会

主 催：北海道教育委員会 公益財団法人北海道学校給食会

表 彰：最優秀賞1チーム、優秀賞1チーム、優良賞2チームを決定。

2次審査へ進出した4チームは札幌で実技審査を行います。(旅費主催者負担)

お問合せ先：北海道教育庁学校教育局健康・体育課 ☎011-206-6913



公益財団法人 北海道学校給食会

〒063-0849 札幌市西区八軒9条西11丁目1-55

TEL 011-641-2261(代表) FAX 011-641-2265

E-mail hgk@gamma.ocn.ne.jp

URL <https://hgk.or.jp>

広報誌「いただきます」の配付数に変更がありましたら、
総務課までご連絡ください。